



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 40 Pasteur Street, 1, HCMC, Vietnam  
Tel: +84-28 3829 4274 Fax: +84-28 3829 9807  
Branch: 2, Le Duan Street, 1, Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel: +84-28 3810 0303 Fax: +84-28 3810 0306  
Email: [Quatest3@quatest3.com](mailto:Quatest3@quatest3.com)

KT3-05267BTTP02/8

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

28/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu

*Name of sample*

2. Mô tả mẫu

*Sample description*

3. Số lượng mẫu

*Quantity*

4. Ngày nhận mẫu

*Date of receiving*

5. Thời gian thử nghiệm

*Testing duration*

6. Nơi gửi mẫu

*Customer*

7. Kết quả thử nghiệm

*Test results*

SNACK MÌ NÀ NÍ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI

Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.  
Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.  
*As received sample is contained in sealed package, without label.*

: 01

: 22/09/2020

: 22/09/2020 - 28/09/2020

CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM  
Lô II-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh,  
Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh

:

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hỗn lượng cadimi, Cadmium content	mg/kg	QTIN/KT3.083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3.00 \times 10^{-2}$ Không phát hiện <i>Not detected</i>

P. TRƯỞNG PN THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tin

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB



Nguyễn Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị với mẫu mà khách hàng đưa cho kiểm tra là sản phẩm thực tế.  
2. Các kết quả thử nghiệm là kết quả của bài kiểm tra áp dụng cho phép kiểm tra theo quy định của Thông tư K14/HDLB  
Hà Nội Ngày 01/07/2014 ban hành. Không phải là kết quả phân tích xác định với độ chính xác cao.  
3. Các kết quả không được chấp nhận nếu các yêu cầu ghi trên phiếu thử nghiệm và yêu cầu của khách hàng không đồng ý.  
4. Các kết quả thử nghiệm là kết quả của bài kiểm tra áp dụng cho phép kiểm tra theo quy định của Thông tư K14/HDLB  
Hà Nội Ngày 01/07/2014 ban hành. Không phải là kết quả phân tích xác định với độ chính xác cao.  
5. Kết quả phân tích không được chấp nhận nếu các yêu cầu ghi trên phiếu thử nghiệm và yêu cầu của khách hàng không đồng ý.

Lưu ý số 0

0001.1.000.0000

0001 - 00000000



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 40 Pasteur Street, 1, HCMC, Vietnam  
Tel: +84-28 3829 4274 Fax: +84-28 3829 9807  
Branch: 2, Le Duan Street, 1, Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel: +84-28 3810 0303 Fax: +84-28 3810 0306  
Email: [Quatest3@quatest3.com](mailto:Quatest3@quatest3.com)

KT3-05267BTTP02/7

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

28/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu

*Name of sample*

2. Mô tả mẫu

*Sample description*

3. Số lượng mẫu

*Quantity*

4. Ngày nhận mẫu

*Date of receiving*

5. Thời gian thử nghiệm

*Testing duration*

6. Nơi gửi mẫu

*Customer*

7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hỗn lượng chì, Lead content	mg/kg	QTIN/KT3.083:2012 (Ref: AOAC (973.35))	$3.00 \times 10^{-2}$ Không phát hiện <i>Not detected</i>

P. TRƯỞNG PN THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tin

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB



Nguyễn Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị với mẫu mà khách hàng đưa cho kiểm tra là sản phẩm thực tế.  
2. Các kết quả thử nghiệm là kết quả của bài kiểm tra áp dụng cho phép kiểm tra theo quy định của Thông tư K14/HDLB  
Hà Nội Ngày 01/07/2014 ban hành. Không phải là kết quả phân tích xác định với độ chính xác cao.  
3. Các kết quả không được chấp nhận nếu các yêu cầu ghi trên phiếu thử nghiệm và yêu cầu của khách hàng không đồng ý.  
4. Các kết quả thử nghiệm là kết quả của bài kiểm tra áp dụng cho phép kiểm tra theo quy định của Thông tư K14/HDLB  
Hà Nội Ngày 01/07/2014 ban hành. Không phải là kết quả phân tích xác định với độ chính xác cao.  
5. Kết quả phân tích không được chấp nhận nếu các yêu cầu ghi trên phiếu thử nghiệm và yêu cầu của khách hàng không đồng ý.

Lưu ý số 0

0001.1.000.0000

0001 - 00000000



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Postal Address: 99 Phan Chu Trinh, Ward 1, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam  
Postal Code: 70000000 | Tel: +84-81 3819 0007 | Fax: +84-81 3819 0007  
E-mail: [quatest3@quatest3.com](mailto:quatest3@quatest3.com)

KT3-03267BTP0/232

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

28/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu  
*Sample description*

3. Số lượng mẫu  
*Quantity*

4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving*

5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration*

6. Nơi gửi mẫu  
*Customer*

7. Kết quả thử nghiệm  
*Test results*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Pặng vi đo <i>Limit of Detection/Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hỗn lượng aflatoxin B <sub>1</sub> , aflatoxine B <sub>1</sub> content	μg/kg	TCVN 7596:2007	0,25 Không phát hiện <i>Not detected</i>

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tin

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM  
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này là kết quả của quá trình kiểm định và không phải là giá trị chứng nhận sản phẩm.  
2. Không được xác nhận nếu không có minh chứng về tính xác thực và tin cậy của kết quả thử nghiệm.  
3. Kết quả thử nghiệm là kết quả của một phép thử và không phản ánh kết quả của toàn bộ các thử nghiệm.  
4. Tùy theo yêu cầu, kết quả thử nghiệm có thể là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
5. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
6. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
7. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
8. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
9. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.

Lưu ý:

Phiếu số KT3-03267BTP0/232 có hiệu lực từ ngày 28/09/2020 đến 28/09/2020.

0885 - 7777888



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Postal Address: 99 Phan Chu Trinh, Ward 1, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam  
Postal Code: 70000000 | Tel: +84-81 3819 0007 | Fax: +84-81 3819 0007  
E-mail: [quatest3@quatest3.com](mailto:quatest3@quatest3.com)

KT3-03267BTP0/233

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

28/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu  
*Name of sample*
2. Mô tả mẫu  
*Sample description*

3. Số lượng mẫu  
*Quantity*

4. Ngày nhận mẫu  
*Date of receiving*

5. Thời gian thử nghiệm  
*Testing duration*

6. Nơi gửi mẫu  
*Customer*

7. Kết quả thử nghiệm  
*Test result*

Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo <i>Limit of Detection/Rage of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hỗn lượng aflatoxin, aflatoxin content	μg/kg	TCVN 7596:2007	<ul style="list-style-type: none"> <li>• B<sub>1</sub>: 0,25 Không phát hiện <i>Not detected</i></li> <li>• B<sub>2</sub>: 0,10 Không phát hiện <i>Not detected</i></li> <li>• G<sub>1</sub>: 0,25 Không phát hiện <i>Not detected</i></li> <li>• G<sub>2</sub>: 0,10 Không phát hiện <i>Not detected</i></li> </ul>

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Hữu Tin

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB



1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này là kết quả của quá trình kiểm định và không phải là giá trị chứng nhận sản phẩm.  
2. Không được xác nhận nếu không có minh chứng về tính xác thực và tin cậy của kết quả thử nghiệm.  
3. Kết quả thử nghiệm là kết quả của một phép thử và không phản ánh kết quả của toàn bộ các thử nghiệm.  
4. Tùy theo yêu cầu, kết quả thử nghiệm có thể là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
5. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
6. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
7. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
8. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.  
9. Kết quả thử nghiệm không phải là kết quả của một phép thử, hoặc kết quả của một nhóm phép thử.

Lưu ý:

Phiếu số KT3-03267BTP0/233 có hiệu lực từ ngày 28/09/2020 đến 28/09/2020.

0885 - 7777888



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

KD-05267

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT

28/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu Name of sample	SNACK MÌ NĀ NĒ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI			
2. Mô tả mẫu Sample description	Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ Testing sample was supplied by customer, sample name and sample information were supplied by customer.			
3. Số lượng mẫu Quantity	Mẫu đựng trong hao hi ép kín, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>			
4. Ngày nhận mẫu Date of receiving	01/09/2020			
5. Thời gian thử nghiệm Testing duration	22/09/2020 - 28/09/2020			
6. Khách hàng Customer	CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM Lô II-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tây Thạnh, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh			
7. Kết quả thử nghiệm Test results				
Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Giới hạn phát hiện/ Phạm vi đo Limit of Detection/ Range of measurement	Kết quả thử nghiệm Test result	
7.1. Hàm lượng ochestratin A Ochestratin A content	μg/kg	QTTN/KT3 229:2018 (Ref: AOAC (2000.03))	6.3	Không phát hiện Not detected

P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM  
*HEAD OF TESTING LAB*

Nguyễn Hữu Tin

Nghi Quyết Việt

1. Click the "Get Started" button on the right side of the dashboard page. You'll be taken to a page where you can add your first customer profile. This will be used for the manual (unselected) employee mode, and this is also a good place to start.

2. Taking time now to add your employee profiles will save you time later when you're trying to find a person by name. There are KPIs built in.

3. The first screen you see after clicking "Get Started" is the "Employee Profile" screen. Here you can add basic information about your employee.

4. Selecting "Employee" from the dropdown menu will allow you to add first and last names. If you're using a company name, you will need to add a company name.

5. Selecting "Customer" from the dropdown menu will allow you to add a first and last name, as well as a company name.

6. Selecting "Guest" from the dropdown menu will allow you to add a first and last name, as well as a company name.

7. Once you've added all the required information, click the "Save" button at the bottom of the page. You'll be taken back to the dashboard page.

QUATES

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN & LƯỢNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN & LƯỢNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

KJ3-45267BJP02

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
*TEST REPORT*

28/09/2020  
Page 91/93

1. Tên mẫu <i>Name of sample</i>	SNACK MÌ NÀ NÉ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI		
2. Mô tả mẫu <i>Sample description</i>	Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i>		
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>		
4. Ngày nhận mẫu <i>Date of receiving</i>	: 01		
5. Thời gian thử nghiệm <i>Testing duration</i>	: 22/09/2020		
6. Người gửi mẫu <i>Customer</i>	: 22/09/2020 - 28/09/2020		
7. Kết quả thử nghiệm <i>Test results</i>	CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM Lô II-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tân Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh		
Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Giới hạn phát hiện/ Phạm vi đo <i>Limit of Detection/ Range of measurement</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng desoxynivalenol (DON). Desoxynivalenol content	QTTN/KT3 089:2018 (LC/MS/MS)	-	183

F. TRƯỞNG PHÒNG THỰC PHẨM  
DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM

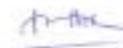
#### Sample Size: 100–150

National Library Week

1. Click the green plus sign button on the right side of the dashboard to add a new listing. In my testing, while you can choose to add a listing by the manual (adding) method, this is also a common way of producing leads.  
2. Taking steps while we can make things easier and for helping us to bring in more leads. This is the first step.  
This first step is to add a title, which is the most important part of the listing. The title must be descriptive and attractive to the customer.  
3. Then, after adding the title, we can add the address, which is the second most important part of the listing. This will help the customer to find the place easily.  
4. After adding the address, we can add the price, which is the third most important part of the listing. This will help the customer to know the cost of the property.  
5. Finally, it's a good idea to add a photo or video of the property, which is the fourth most important part of the listing. This will help the customer to get a better idea of what the property looks like.  
6. Once all the details are added, we can click the "Create" button to publish the listing.  
7. Now, our listing is published, and we can track its performance and make changes if necessary.  
8. We can also receive notifications when there are new messages or comments on our listing, which helps us to respond quickly.  
9. Overall, this process is quite simple and efficient, making it easy for us to manage our listings and generate leads.

 <b>QUATEST 3®</b> Địa chỉ: Số 1, Đường số 11, Khu Công nghệ cao, Tp. Hồ Chí Minh Điện thoại: +84-81 381 0000   Fax: +84-81 381 0001 Email: <a href="mailto:quatest3@quatest3.com">quatest3@quatest3.com</a> Website: <a href="http://www.quatest3.com">www.quatest3.com</a>	<b>TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN BỘ LƯƠNG CHẤT LƯỢNG</b> <b>TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN BỘ LƯƠNG CHẤT LƯỢNG 3</b> <b>QUALITY ASSURANCE &amp; TESTING CENTER 3</b>  <b>KT3-05267HTTNG/2-6</b> <b>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM</b> <b>TEST REPORT</b>
	Ngày: 28/09/2020 Trang: 01/01



 <b>QUATEST 3<sup>TM</sup></b> Email: <a href="mailto:info@quatest3.com">info@quatest3.com</a>   Web: <a href="http://www.quatest3.com">www.quatest3.com</a> Tel: +84-28 3823 0002   Fax: +84-28 3823 0007 10th Floor, 99 Vo Van Tan, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam Tel: +84-28 3823 0101   Fax: +84-28 3823 0222 10th Floor, 99 Vo Van Tan, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam Tel: +84-28 3823 0200   Fax: +84-28 3823 0201 10th Floor, 99 Vo Van Tan, Binh Thanh District, Ho Chi Minh City, Vietnam  <b>A</b> Quality Assurance & Testing Center 3 TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3 TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG								
<b>KTS - 02234AVS02E</b>	<b>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM</b> <b>TEST REPORT</b>	29/09/2020 Page 01/01						
<p>1. Tên mẫu  <i>Name of sample</i></p> <p>2. Mô tả mẫu  <i>Sample description</i></p> <p>3. Số lượng mẫu  <i>Quantity</i></p> <p>4. Ngày nhận mẫu  <i>Date of receiving</i></p> <p>5. Thời gian thử nghiệm  <i>Testing duration</i></p> <p>6. Nơi gửi mẫu  <i>Customer</i></p> <p>7. Kết quả thử nghiệm  <i>Test result</i></p>		<b>SNACK MÌ NÀ NÉ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI</b>  <i>Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. Testing sample was supplied by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i> <i>Mẫu dùng trong bao bì nguyên gói received from customer in intact original bag.</i>  <b>CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM</b> <b>Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,</b> <b>Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh</b>  <i>According to the test method, the result is expressed at less than 10 CFU/g when the default criterion is adopted.</i> <i>According to the test method, the result is expressed at less than 10 CFU/g when the default criterion is adopted.</i>						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>T特性</th> <th>Phương pháp thử</th> <th>Kết quả thử nghiệm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2.1. <i>Clostridium perfringens</i></td> <td>CFU/g</td> <td>ISO 7037 : 2004  <math>&lt; 10^{0.1}</math></td> </tr> </tbody> </table>		T特性	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm	2.1. <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	ISO 7037 : 2004 $< 10^{0.1}$	<b>TI. GIÁM ĐỐC / PP. DIRECTOR</b> <b>TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM</b> <b>HEAD OF TESTING LAB</b>  <b>Trần Thị Ánh Nguyệt</b>  <b>Nguyễn Quốc Việt</b>
T特性	Phương pháp thử	Kết quả thử nghiệm						
2.1. <i>Clostridium perfringens</i>	CFU/g	ISO 7037 : 2004 $< 10^{0.1}$						
<small>           Các kết quả thử nghiệm trong phiếu này là kết quả của kiểm tra theo quy định và không phải là giá trị chính xác của mẫu.            The results on this certificate are the results of the inspection carried out according to the specified methods and are not necessarily the true value of the sample.            Những kết quả mà bạn nhận được phiếu này là kết quả của việc kiểm tra theo quy định và không phải là giá trị của Trong thử. K.T. 02/2020            The results you receive on this certificate are the results of the inspection carried out according to the specified methods and are not necessarily the true value of the sample.            Các kết quả mà bạn nhận được phiếu này là kết quả của việc kiểm tra theo quy định và không phải là giá trị của Trong thử. K.T. 02/2020            Những kết quả mà bạn nhận được phiếu này là kết quả của việc kiểm tra theo quy định và không phải là giá trị của Trong thử. K.T. 02/2020            Tất cả các kết quả thử nghiệm trên đây đều là kết quả kiểm tra theo quy định và không phải là giá trị chính xác của mẫu.            All the test results mentioned above are the results of the inspection carried out according to the specified methods and are not necessarily the true value of the sample.            Mọi kết quả thử nghiệm được nêu trên đây đều là kết quả kiểm tra theo quy định và không phải là giá trị chính xác của mẫu.            Every testing results mentioned above are the results of the inspection carried out according to the specified methods and are not necessarily the true value of the sample.         </small>								



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

CƠ QUAN THI CẤP  
CHỨNG NHẬN

KCT3 - 0234/AVS02G

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

29/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu  
Name of sample : SNACK MÌ NÀ NÉ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI

2. Mô tả mẫu  
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./Testing sample was sampled by customer; sample name and sample information were supplied by customer.

Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn./The received sample is intact silver bag

3. Số lượng mẫu  
Quantity : 01

4. Ngày nhận mẫu  
Date of receiving : 22/09/2020

5. Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 22/09/2020 - 29/09/2020

6. Người gửi mẫu  
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM  
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,  
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh

7. Kết quả thử nghiệm  
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Tổng số vi khuẩn, nấm mốc, Total yeast mould,	CFU/g, AOAC 2016 (2014/05)	< 10 <sup>02</sup>

Ghi chú/Notice: (\*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị như hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lặc mọc trên đĩa.

According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

TRƯỞNG PTN VI SINH - GMQ  
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMQ TESTING LAB.

Trần Thị Ánh Nguyệt

TI. GIÁM ĐỐC PP.DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM  
HEAD OF TESTING LAB

Tổng Cục Tiêu Chuẩn  
Đo Lượng Chất Lượng  
Trung tâm Kỹ thuật Tiêu Chuẩn Đo Lượng Chất Lượng 3  
Quatest 3

Ngo Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ đúng với thời điểm thu mẫu bằng phiếu và không phải là kết quả chung của sản phẩm.  
The results are valid for the moment of sampling by the test sheet and not for the whole product.  
2. Kết quả thử nghiệm này chỉ áp dụng cho thời điểm thu mẫu bằng phiếu và không có ý định áp dụng cho toàn bộ sản phẩm.  
The test results are valid for the moment of sampling by the test sheet and not intended to apply to the whole product.  
3. Kết quả thử nghiệm này chỉ áp dụng cho thời điểm thu mẫu bằng phiếu.  
The test results are valid for the moment of sampling by the test sheet.  
4. Độ nhạy của kết quả thử nghiệm là 10 CFU/g. Khi kết quả thử nghiệm nhỏ hơn 10 CFU/g, kết quả sẽ là < 10<sup>02</sup>.  
The sensitivity of the test results is 10 CFU/g. When the test results are lower than 10 CFU/g, the result will be < 10<sup>02</sup>.  
5. Phân tích kết quả thử nghiệm bằng cách đếm số lượng vi khuẩn, nấm mốc trên đĩa.  
Analysis of test results by counting the number of bacteria, yeasts and molds on the dish.  
6. Phản ứng thử nghiệm đã được xác nhận là chính xác (OK). Khi phản ứng không nhất quán hoặc không rõ ràng, thử nghiệm cần được xác nhận lại (Re-test).  
The test reaction has been confirmed as being correct (OK). If the reaction is not consistent or unclear, the test needs to be re-tested.

Lâm số: 01

00111/09/2020

00001 - TT3009



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

CƠ QUAN THI CẤP  
CHỨNG NHẬN

KCT3 - 0234/AVS02F

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM  
TEST REPORT**

29/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu  
Name of sample : SNACK MÌ NÀ NÉ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI

2. Mô tả mẫu  
Sample description : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./Testing sample was sampled by customer; sample name and sample information were supplied by customer.

Mẫu đựng trong bao bì nguyên vẹn./The received sample is intact silver bag

3. Số lượng mẫu  
Quantity : 01

4. Ngày nhận mẫu  
Date of receiving : 22/09/2020

5. Thời gian thử nghiệm  
Testing duration : 22/09/2020 - 29/09/2020

6. Người gửi mẫu  
Customer : CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM  
Lô II - 3, Đường số 11, KCN Tân Bình, Phường Tây Thạnh,  
Quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh

7. Kết quả thử nghiệm  
Test results:

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Bacillus cereus già đắng,	CFU/g, ISO 762 - 2004	< 10 <sup>02</sup>

Ghi chú/Notice: (\*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị như hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lặc mọc trên đĩa.  
According to the test method, the result is expressed as less than 10 CFU/g when the dish contains no colony.

TRƯỞNG PTN VI SINH - GMQ  
HEAD OF MICROBIOLOGY - GMQ TESTING LAB.

Trần Thị Ánh Nguyệt

TI. GIÁM ĐỐC PP.DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM  
HEAD OF TESTING LAB

Tổng Cục Tiêu Chuẩn  
Đo Lượng Chất Lượng  
Trung tâm Kỹ thuật Tiêu Chuẩn Đo Lượng Chất Lượng 3  
Quatest 3

Ngo Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ đúng với thời điểm thu mẫu bằng phiếu và không phải là kết quả chung của sản phẩm.  
The results are valid for the moment of sampling by the test sheet and not for the whole product.  
2. Kết quả thử nghiệm này chỉ áp dụng cho thời điểm thu mẫu bằng phiếu và không có ý định áp dụng cho toàn bộ sản phẩm.  
The test results are valid for the moment of sampling by the test sheet and not intended to apply to the whole product.  
3. Kết quả thử nghiệm này chỉ áp dụng cho thời điểm thu mẫu bằng phiếu.  
The test results are valid for the moment of sampling by the test sheet.  
4. Độ nhạy của kết quả thử nghiệm là 10 CFU/g. Khi kết quả thử nghiệm nhỏ hơn 10 CFU/g, kết quả sẽ là < 10<sup>02</sup>.  
The sensitivity of the test results is 10 CFU/g. When the test results are lower than 10 CFU/g, the result will be < 10<sup>02</sup>.  
5. Phân tích kết quả thử nghiệm bằng cách đếm số lượng vi khuẩn, nấm mốc trên đĩa.  
Analysis of test results by counting the number of bacteria, yeasts and molds on the dish.  
6. Phản ứng thử nghiệm đã được xác nhận là chính xác (OK). Khi phản ứng không nhất quán hoặc không rõ ràng, thử nghiệm cần được xác nhận lại (Re-test).  
The test reaction has been confirmed as being correct (OK). If the reaction is not consistent or unclear, the test needs to be re-tested.

Lâm số: 01

00111/09/2020

00001 - TT3009

<p style="text-align: center;"><b>TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG</b>  <b>TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3</b>  <b>QUALITY ASSURANCE &amp; TESTING CENTER 3</b></p>			
<p>Địa chỉ: Số 41 Phan Văn Hớn, Lê Thanh Nghị, Thành phố Hải Phòng, Việt Nam          Tel: +84 81 389 0176; Fax: +84 81 389 0171; Email: <a href="mailto:quatest3@viettel.net.vn">quatest3@viettel.net.vn</a>          Địa chỉ: 100/10A Nguyễn Văn Linh, Phường 11, Quận 5, Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam          Tel: +84 81 389 0172; Fax: +84 81 389 0173; Email: <a href="mailto:quatest3.hcm@viettel.net.vn">quatest3.hcm@viettel.net.vn</a></p>			
<b>KT3-05267BTP03/1</b>		<b>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM</b> <b>TEST REPORT</b>	28/09/2020 Page 01/01
1. Tên mẫu <i>Name of sample</i>	<b>SNACK MÌ NÀ NÉ HƯƠNG VỊ PHỐ MAI</b>		
2. Mô tả mẫu <i>Sample description</i>	Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i> Mẫu dùng trong bao bì ép kim, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>		
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	: 01		
4. Ngày nhận mẫu <i>Date of receiving</i>	: 22/09/2020		
5. Thời gian thử nghiệm <i>Testing duration</i>	: 22/09/2020 - 28/09/2020		
6. Nơi gửi mẫu <i>Customer</i>	: CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM Lô II-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tân Thạnh, Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh		
7. Kết quả thử nghiệm <i>Test results</i>			
Tên chỉ tiêu <i>Characteristic</i>	Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>	
7.1. Độ ẩm của vớt mì tôm theo khối lượng, % <i>Moisture content of rice vermicelli (wet)</i>	QTTN/KT3 136:2016 (Ref: FAO FNP 14/7 (p.205)-1986)	1,75	
<b>P. TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM</b> <i>DEPUTY HEAD OF FOOD TESTING LAB</i>		<b>Tl. GIÁM ĐỐC /P. DIRECTOR</b> <b>TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/</b> <i>HEAD OF TESTING LAB</i>	
 Nguyễn Hữu Tin		 Nguyễn Quốc Việt	
1. Chắc chắn rằng kết quả thử nghiệm có thể xác định được thành phần và chất lượng thực phẩm là phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn. <i>I declare that the test results can be used to determine the quality and safety of food products as per requirements of relevant standard.</i>			
2. Không có bất kỳ cáo buộc nào về sự sai lệch hoặc sai sót trong kết quả thử nghiệm này đối với hàng hóa của Công ty Kỹ thuật 3. <i>There are no accusations about the results being inaccurate or misleading.</i>			
3. Tôi cam đoan rằng không có bất kỳ cáo buộc nào về gian lận. <i>I assure that there is no accusation of corruption.</i>			
4. Tôi không đồng ý với việc áp dụng các biện pháp kỷ luật đối với tôi. <i>I do not agree with the disciplinary measures against me.</i>			
5. Nếu có yêu cầu, tôi sẽ xuất trình trước tòa án để giải quyết tranh chấp. <i>If required, I will appear before the court to settle disputes.</i>			
6. Tôi đã đọc kỹ và hiểu rõ bản Phiếu thử nghiệm số KT3-05267BTP03/1 và cam kết tuân thủ theo quy định. <i>I have carefully read and understood the Test Report No. KT3-05267BTP03/1 and I commit to follow its regulations.</i>			

<b>TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG</b> <b>TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3</b> <b>QUALITY ASSURANCE &amp; TESTING CENTER 3</b>			
KCTJ-05265BTP/023		<b>PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM TEST REPORT</b>	
		24/09/2020 Page 01/01	
1. Tên mẫu <i>Name of sample</i>	: SNACK MÌ NÀ NÍ HƯƠNG VỊ PHỐ MAI		
2. Mô tả mẫu <i>Sample description</i>	: Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp./ <i>Testing sample was sampled by customer, sample name and sample information were supplied by customer.</i>		
3. Số lượng mẫu <i>Quantity</i>	: Mẫu đựng trong bìa ép kín, không nhãn hiệu. <i>As received sample is contained in sealed package, without label.</i>		
4. Ngày nhận mẫu <i>Date of receiving</i>	: 01/09/2020		
5. Thời gian thử nghiệm <i>Testing duration</i>	: 22/09/2020 - 24/09/2020		
6. Nơi gửi mẫu <i>Customer</i>	CÔNG TY CỔ PHẦN ACECOOK VIỆT NAM Lô II-3, Đường Số 11, KCN Tân Bình, P. Tân Thành, Quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh		
7. Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>	:		
Tính chất <i>Characteristic</i>		Phương pháp thử <i>Test method</i>	Kết quả thử nghiệm <i>Test result</i>
7.1. Hàm lượng béo, <i>Fat content</i>	g/100 g	QTTN/KCTJ 139:2016 (Cô thủy phân) (Ref: FAO FNP 14/7 (P.214)-1986)	17,2
TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM <i>HEAD OF FOOD TESTING LAB</i>		TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/ <i>HEAD OF TESTING LAB</i>	
 Nguyễn Thành Công		 Nguyễn Quốc Việt	
1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ là giá trị mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giá trị chung toàn bộ sản phẩm. <i>The results of testing given in this document are only for the samples sent by customers and are not necessarily of the whole product.</i> 2. Không có một hoặc một phần nào đó của phiếu này có thể được sử dụng cho mục đích thương mại của Trung tâm KQTĐLCL. <i>No part of this document can be reproduced or reused for commercial purposes by Center J.</i> 3. Mọi quyền và lợi ích từ các kết quả thử nghiệm này đều thuộc về Trung tâm KQTĐLCL. <i>All rights and interests from the test results belong to Center J.</i> 4. Đã thông báo cho nhà sản xuất hoặc nhà nhập khẩu: 2. Nguyễn Thành Công <i>Notified to the manufacturer or importer: 2. Nguyễn Thành Công</i> 5. Mẫu thử này có thời hạn bảo quản là 07/10/2020. <i>The sample has a validity period until 07/10/2020.</i> 6. Nếu có yêu cầu xác minh kết quả thử nghiệm, xin vui lòng liên hệ Trung tâm KQTĐLCL. <i>If you have any request for re-examination, please contact Center J.</i>			
<small>Phiếu kết quả thử nghiệm số KCTJ-05265BTP/023 (Phiếu số 01) là duy nhất và chính xác nhất. Mọi thông tin khác là phiến giả.</small>			



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 10 Pasteur Street, HCMC, Vietnam  
Tel: +84 8 38 22 10 00 Fax: +84 8 38 22 10 02 E-mail: [quatest3@quatest3.com](mailto:quatest3@quatest3.com)  
No. 2, road 1A, 1, Bao Loc City, Lam Dong Province, Vietnam  
Tel: +84 511 38 22 10 00 Fax: +84 511 38 22 10 09 E-mail: [quatest3@quatest3.com](mailto:quatest3@quatest3.com)

KT3-05265HTP02/23

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

24/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu

Name of sample

2. Mô tả mẫu

Sample description

: SNACK MÌ NÀ NÍ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI

Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. Testing sample was supplied by customer; sample name and sample information were supplied by customer.

Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in sealed package, without label.

3. Số lượng mẫu

Quantity

4. Ngày nhận mẫu

Date of receiving

5. Thời gian thử nghiệm

Testing duration

6. Nơi gửi mẫu

Customer

7. Kết quả thử nghiệm

Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng protein, Protein content	g/100 g TCVN 8/33-2:2011 Dumas method	9,91

Ghi chú/Note: Hàm lượng protein/ Protein content = 6,25 x Hàm lượng nitơ/ Nitrogen content

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này là kết quả của các thử nghiệm đã tiến hành theo quy định và không phải là kết quả cuối cùng của sản phẩm.  
Each result set out in the sample test report is the result of one or more tests of products.  
2. Kết quả thử nghiệm phải xác minh qua thử nghiệm xác định có không có chất gây ô nhiễm (Hazardous substances).  
The test results shall be confirmed through the hazard confirmation test.  
3. Tuy nhiên, kết quả không được ghi trên phiếu cần ghi rõ: "Kết quả thử nghiệm xác định có chất gây ô nhiễm".  
However, the test results must be clearly marked as "Hazardous substances test results".  
4. Hàm lượng protein của sản phẩm là 9,91 g/100g. Khoảng sai số ± 2% là ± 0,19 g/100g.  
The protein content of the product is 9,91 g/100g. The error range is ± 2% = ± 0,19 g/100g.  
5. Mẫu thử nghiệm là mì nà ní hương vị phô mai. Khoảng sai số ± 2% là ± 0,02 g/100g.  
The test sample is mì nà ní flavoring phô mai. The error range is ± 2% = ± 0,02 g/100g.

Lần kiểm tra: 0

10/11/2020/2020

MS01 - TT77500



TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG  
TRUNG TÂM KỸ THUẬT TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG 3  
QUALITY ASSURANCE & TESTING CENTER 3

Head Office: 10 Pasteur Street, HCMC, Vietnam  
Tel: +84 8 38 22 10 00 Fax: +84 8 38 22 10 02 E-mail: [quatest3@quatest3.com](mailto:quatest3@quatest3.com)  
No. 2, road 1A, 1, Bao Loc City, Lam Dong Province, Vietnam  
Tel: +84 511 38 22 10 00 Fax: +84 511 38 22 10 09 E-mail: [quatest3@quatest3.com](mailto:quatest3@quatest3.com)

KT3-05265HTP02/2-1

**PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM**  
**TEST REPORT**

24/09/2020  
Page 01/01

1. Tên mẫu

Name of sample

2. Mô tả mẫu

Sample description

: SNACK MÌ NÀ NÍ HƯƠNG VỊ PHÔ MAI

Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp. Testing sample was supplied by customer; sample name and sample information were supplied by customer.

Mẫu đựng trong bao bì ép kín, không nhãn hiệu.  
As received sample is contained in sealed package, without label.

3. Số lượng mẫu

Quantity

4. Ngày nhận mẫu

Date of receiving

5. Thời gian thử nghiệm

Testing duration

6. Nơi gửi mẫu

Customer

7. Kết quả thử nghiệm

Test results

Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Kết quả thử nghiệm Test result
7.1. Hàm lượng carbohydrate, Carbohydrate content	g/100 g U.S. FDA 21CFR 101.9	67,6

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM  
HEAD OF FOOD TESTING LAB

Nguyễn Thành Công

TL. GIÁM ĐỐC/ PP. DIRECTOR  
TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM/  
HEAD OF TESTING LAB



Ngô Quốc Việt

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này là kết quả của các thử nghiệm đã tiến hành theo quy định và không phải là kết quả cuối cùng của sản phẩm.  
Each result set out in the sample test report is the result of one or more tests of products.  
2. Kết quả thử nghiệm phải xác minh qua thử nghiệm xác định có không có chất gây ô nhiễm (Hazardous substances).  
The test results shall be confirmed through the hazard confirmation test.  
3. Tuy nhiên, kết quả không được ghi trên phiếu cần ghi rõ: "Kết quả thử nghiệm xác định có chất gây ô nhiễm".  
However, the test results must be clearly marked as "Hazardous substances test results".  
4. Hàm lượng carbohydrate của sản phẩm là 67,6 g/100g. Khoảng sai số ± 2% là ± 1,34 g/100g.  
The carbohydrate content of the product is 67,6 g/100g. The error range is ± 2% = ± 1,34 g/100g.  
5. Mẫu thử nghiệm là mì nà ní hương vị phô mai. Khoảng sai số ± 2% là ± 0,02 g/100g.  
The test sample is mì nà ní flavoring phô mai. The error range is ± 2% = ± 0,02 g/100g.

Lần kiểm tra: 0

10/11/2020/2020

MS01 - TT77500